



La Stilla, 2023

Domaine Les Trois Toits
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

Toute en finesse et en élégance, cette cuvée accompagne vos apéritifs et vos repas gastronomiques.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Folle-Blanche (piquepout)
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	50 hL/ha
GÉOLOGIE DU SOL	Limon éolien sur roche-mère de micaschiste.
VINIFICATION	Travail des sols, aucun désherbage chimique. Taille en guyot Poussard, ébourgeonnage. Vendange manuelle. Pressurage direct, débouillage à froid de 24h. Le tout par gravité pour limiter au maximum l'oxydation. Fermentation thermorégulée de 18 jours. Choix du dosage à chaque tirage 1000 par 1000. Dosage entre 5 et 6 g/L.
ÉLEVAGE	Elevage sur lattes en cave de tuffeaux à 12°C constant.

CODE SAQ
15299279

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Notre domaine viticole est situé près de Nantes, dans la région des Vins de Nantes, à l'ouest de la Loire. Nous cultivons deux cépages emblématiques, le Melon B. et la Folle Blanche, sur un sol de roche-mère de micaschiste, produisant des vins d'appellation et des vins de France. Depuis 2020, nous sommes engagés dans l'agriculture biologique et pratiquons l'agriculture régénérative, avec un sol toujours couvert, pas de labour, et des préparations biodynamiques pour nos vignes. En 2019, nous avons réhabilité une friche agricole de 2 hectares avec des arbres, des vignes, et un enherbement, tout réalisé à la main. En 2023, nous récolterons notre première vendange de cette parcelle unique. Nos vendanges sont manuelles, et la vinification se fait parcellairement dans notre chai situé au milieu de nos vignes. Notre équipe polyvalente partage ses connaissances avec des apprenants tout au long de l'année, dans un souci d'équilibre entre le travail de la vigne, la vinification, et le respect de la biodiversité.